

DAFTAR PUSTAKA

- Akhyar. 2009. Pengaruh Proses Pratanak Terhadap Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Indonesia. [Tesis]. Fakultas Sains. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- AOAC. 1995. Official Method of Analysis. AOAC. Inc. Washington DC.
- [BPTP]Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. 2010. Varietas Unggul Lokal Padi Sawah Lokal Padi Sawah dengan Rasa Nasi Pera Spesifik Sumatera Barat. Sumatera Barat. Padang.
- Burhanudin, A. 1981. Mempelajari Pengaruh Proses Pratanak (*parboiling*) Padi Terhadap Rendemen dan Sifat-Sifat Fisik Beras yang Dihasilkan dari Dua Varietas Padi. [skripsi]. Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Hasil Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- De Man J.M. 1997. *Kimia Makanan. Edisi Kedua*. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. ITB. Bandung
- Faridah, D.N. 2011. Perubahan Karakteristik Kristalin Pati Garut (*Maranta arundinaceae L.*) dalam Pengembangan Pati Resisten Tipe III. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/46648/2011dnf-> [12 Oktober 2015].
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hubeis. 1985. Pengembangan Metode Kepulenan Nasi. [Tesis]. Pasca Sarjana. IPB. Bogor
- Inglett GE and Si Falkehag. 1997. *Dietry Fibers : Chemistry and Nutrition* Academic Press. New York
- Juliano, B.O. 1972. *The Rice Caryopsis and Its Composition*. Di dalam Houston. DF. Editor. *Rice Chemistry and Technology*. St. Paul. Minnesotd. American. Association Cereal Chemist, Inc.
- _____, 1980. *Properties of Rice Cayopsis*. Di dalam Rice Production and Utilization (B.S. Luh, ed.1980) the AVI publishing Co. Westport Connecticut.
- _____, 2003. *Rice Chemistry and Quality*. Philipine Rice Research Institute. Philipine
- Kusnandar, F. 2010. *Kimian Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.

- Muchtadi, D., Palupi, N.S., dan Made, A. 1992. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Gizi Pangan Olahan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Muchtadi, T.R, Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bogor
- Nurnayetti dan Atman.2012. Keunggulan Kompetitif Padi Sawah Varietas Lokal di Sumatera Barat. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Padang.
- Nursalim, Y dan Razali, Z.Y. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Agromedia Pusaka. Jakarta
- Nurhaeni, S. 1980. Mempelajari Kebutuhan Panas dan Kecepatan Pengeringan Pengolahan Parboiled Rice [skripsi]. Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Hasil Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Patiwiri, A.W. 2006. *Teknologi Penggilingan Padi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Purwani, E.Y., Widaningrum., Thahrir R., dan Muslich. 2006. *Effect of Moisture Treatment of Sago Starch on Its Noodle Quality*. Indonesian J Agr Sci
- Purwani, E.Y., Yuliani, S., Indrasari, S.D., Nugraha, S., dan Thahir, R. 2007. Sifat Fisiko Kimia Beras dan Indeks Glikemiknya. *Jurnal Sifat Fisiko Kimia Beras*.(18). 1
- Rauf, Rusdin. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D. a. Apriyantono. dan M.P Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Soenarjo, E, DS. Damardjati, dan M. Syam. 1991. *Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Pusat Penelitian Tanaman Pangan, Bogor.
- Tjiptadi, W dan Nasution, Zein. 1976. *Padi dan Pengolahannya*. Bagian Teknologi Hasil Tanaman, Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Bogor.
- Wati, K. 2015. *Sifat Fisikokimia Beras Local Payo Kerinci dan Aplikasinya pada Dodol*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Widowati, S., Santosa, S., Astawan, M., dan Akhyar. 2009. Penurunan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Melalui Proses Pratanak. *Jurnal Pasca Panen*. (6). 1-9.

Winarno, F.G. 1984. *Padi dan Beras. Riset Pengembangan Teknologi Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor

_____, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Wimberly J.E. 1983. *Paddy Rice Postharvest Industry in Developing Countries*. IRRI (International Rice Research Institute). Manila

